

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI  
DAL 1920

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/11/2020 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 10/11/2020

|   |  |
|---|--|
| <b>CODICE ARTICOLO</b><br>Product code                        | 242  |
| <b>BOLLO CE</b><br>CE Establishment Number                    | IT 03 1433 CE  |
| <b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b><br>Product Description          | <b>GRAN DUCATO DI CAPRA</b>  |
| <b>PESO NETTO</b><br>Net weight                               | 5 Kg ca. (forma intera) - 2,5 kg ca. (1/2 forma) - 1,2 kg ca. (1/4 forma)<br>5 kg ca (whole wheel) - 2,5 kg ca ( half of a wheel of cheese) - 1,2 kg (a quarter of a wheel of cheese)  |
| <b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b><br>Allergen information | contiene <b>LATTE</b> ; It contains <b>MILK</b>  |
| <b>INGREDIENTI</b><br>Ingredients                             | <b>LATTE</b> caprino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici<br>Pasteurised goat's <b>MILK</b> , salt, rennet, lactic ferments  |
| <b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b><br>Method of preparation     | Trattato in superficie con conservante E202, E235, coloranti E150d, E160b, E172<br>Surface treated with preservative E202, E235, dyes E150d, E160b, E172   |
| <b>ORIGINE DEL LATTE</b><br>ORIGIN OF MILK                    | ITALIA; ITALY  |
| <b>DESCRIZIONE</b>  | Formaggio semistagionato prodotto in un piccolo caseificio sardo, nella provincia di Cagliari. Si presenta a pasta semidura dal colore bianco avorio; il gusto è leggermente saporito. Il latte con cui viene realizzato questo formaggio è accuratamente selezionato e proviene da capre allevate nei pascoli naturali. Crosta non edibile. |
| <b>DESCRIPTION</b>  | Semi-mature cheese produced in a small Sardinian dairy, in the province of Cagliari. It is a semi-hard paste with an ivory white colour; the taste is slightly savory. The milk used to make this cheese is carefully selected and comes from goats raised in natural pastures. Crust not edible.  |

**COPELLI SRL**

Str. Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI  
DAL 1920

|  |  |
|--|--|
| <b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b><br>Packing                                  | sottovuoto; vacuum packed  |
| <b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b><br>SHELF LIFE- From packaging date | 180 gg<br>180 days   |
| <b>STAGIONATURA</b><br>Seasoning   | 120 gg<br>120 days   |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b><br>Storage condition                     | +4°C   |
| <b>IMBALLO</b><br>Packaging  | 2 pezzi per cartone (forma intera) - 4 pezzi per cartone (1/2 forma) - 8 pezzi per cartone (1/4 forma)<br>2 pieces per box (whole wheel) - 4 pieces per box (half of a wheel of cheese) - 8 pieces per box ( a quarter of a wheel of cheese) |

| <b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b><br>valori medi per 100 g di prodotto |      | <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b><br>in conformità al Reg. CE 2073/2005       |                   |
|--|------|--|-------------------|
| <b>NUTRITIONAL DECLARATION</b><br>Average value 100 g of product       |      | <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b><br>in compliance with the Reg. CE 2073/2005 |                   |
| Energia / Energy (kj):   | 1627 | <b>in UFC/g - (n=5, c=2)</b>   |                   |
| Energia / Energy (kcal):   | 389  |  |                   |
| Grassi / Fat (g):  | 32   | Stafilococco aureo   | M=1000 m=100      |
| di cui acidi saturi (g):<br>of which saturated acids (g):              | 21,6 | Escherichia coli   | M=1000 m=100      |
| Carboidrati / Carbohydrates (g):                                       | 0,6  | <b>in 25 g - (n=5, c=0)</b>  |                   |
| di cui zuccheri (g):<br>of which sugars (g):                           | 0,6  |  |                   |
| Proteine / Protein (g):  | 24,5 | Listeria Monocytogenes   | assente<br>absent |
| Sale / Salt (g):   | 1,6  | Salmonella ssp   | assente<br>absent |

m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente  
which the result is satisfactory

M=limite entro il quale il risultato non è soddisfacente  
M= limit within which the result is not satisfactory

m= limit within

n=num.di unità di campionamento che costituiscono il campione  
n=number of sampling units constituting the sample

c=num.di unità campionarie per i quali è ammessa  
c= Number of sample units for which it is possible to use

Il risultato è inaccettabile se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e M  
The result is unacceptable if one or more of the values obtained are greater than M or more than c/n are between m and M

**COPELLI SRL**

**Str. Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA**

**Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it**